BT62 (63, 65) -serien

Inbyggnadsugn

bruksanvisning

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt att köpa en produkt från Samsung.
Registrera din produkt på adressen

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

använda den här bruksanvisningen

Tack till ditt val av en SAMSUNG inbyggnadsugn.
Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner avsedda att vägleda dig vid användning och underhåll av denna apparat.
Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning.

		
VARNING eller OBS!	**Viktigt**	**Obs!**

säkerhetsanvisningar

Installationen av denna ugn måste utföras av en behörig elektriker. Installatören ansvarar för anslutning av apparaten till strömförsörjningen med beaktande av tillämpliga säkerhetsreko mmendationer.

ELEKTRISK SÄKERHET

Om ugnen har skadats under transport, får den inte anslutas.

- Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjningen av en särskilt behörig elektriker.
- Vid fel eller skada på apparaten, skall du inte försöka använda den.
- Reparationer får endast utföras av en behörig elektriker. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.
- Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
- Elektriska ledningar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.
- Ugnen skall anslutas till strömförsörjningen med en godkänd kretsbrytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.
- Märkplåten är placerad till höger om luckan.
- Apparatens strömförsörjning skall kopplas från vid reparation eller rengöring.
- Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.
- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.

 **VARNING:** Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Barn ska hållas på avstånd så att de inte bränner sig.

 **VARNING:**Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt. Vid användning av ugnen blir de inre ytorna mycket heta.

SÄKERHET UNDER ANVÄNDNING

- Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.
- Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de svalnat.
- Förvara aldrig antändbara material i ugnen.
- Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.
- Vid tillagning, var försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.
- Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.
- För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.
- Barn skall hållas på säkert avstånd när ugnen används.
- Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, skall tillagas på grillgallret. Om bakplåten används, kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.
- Häll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.
- Ugnsluckan skall vara stängd under tillagning.
- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Placera inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.
- Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan vara omöjliga att få bort från ugnens emaljerade ytor. Vid tillagning av mycket mjuka kakor skall ett djupt kärl användas.
- Placera inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.
- Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller sjukliga personer utan övervakning av vuxen person som kontrollerar säker användning av apparaten.
- Håll uppsyn över barnen så att de inte leker med hällen.
- Små mängder mat kräver kortare tillagnings- eller uppvärmningstid. Om normala tider används blir de för varma eller bränns.

INSTRUKTIONER FÖR KASSERING

Kassera förpackningsmaterialet

- Materialet som används vid förpackning av denna apparat är återvinningsbart.
- Avfallshantering av förpackningsmaterial skall göras i lämplig container på din lokala avfallshanteringsplats.

Kassering av gamla apparater



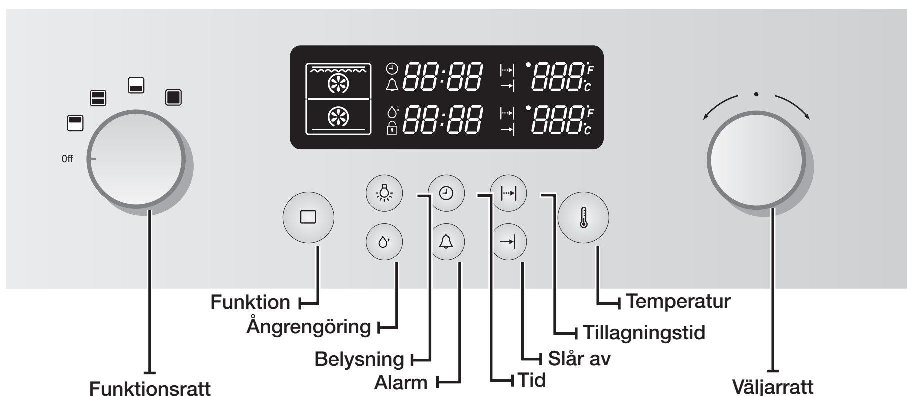
Innan en gammal apparat kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra en fara.

Gör detta genom att koppla bort apparaten från strömtillförseln och avlägsna nätsladden.
För att skydda miljön är det viktigt att gammal utrustning kastas på rätt sätt.

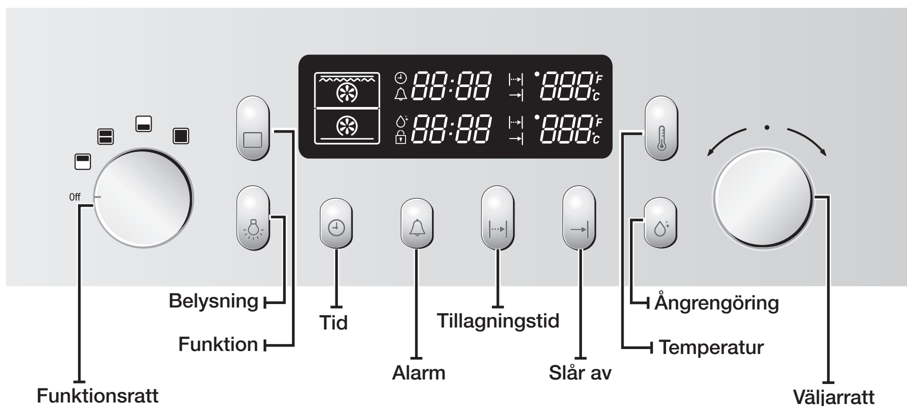
- Apparaten får inte kastas som hushållsavfall.
- Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

ugnskontroller

Modell: BT62 / BT63-serien



Modell: BT65-serien





Främre design

Den främre panelen finns att få med olika material och färger inklusive rostfritt stål, i vitt eller svart och i glas. För att höja kvaliteten kan utseendet förändras.

tillbehör

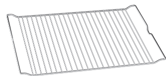
Din nya ugn från Samsung levereras med flera olika tillbehör som kan vara till hjälp vid förberedelse av olika måltider. Det omfattar bland annat avskiljaren för det unika läget för dubbel matlagning, falsar, galler och ett grillspett.



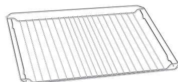
OBS! Se till att du monterar tillbehören korrekt på skenorna. Det måste var minst 2 cm mellan plåtarna nederst i ugnen, annars kan den emaljerade ytan skadas.



Avskiljare
Avskiljaren behöver användas om du vill använda ugnens läge för dubbel tillagning. Den avdelar övre och nedre facket och måste användas för fals 3.



Litet galler
Det lilla gallret ska användas för grillning. Det kan användas i kombination med dropplåten för att förhindra att vätskor droppar ned på ugnens botten.



Stort galler
Det stora gallret ska användas för grillning. Du kan även använda det för att ställa grytor på.



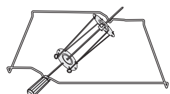
Dropplåt
Den (djupa) dropplåten är lämplig för grillning. Det kan användas i kombination med det lilla gallret för att förhindra att vätskor droppar ned på ugnens botten.



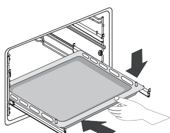
Bakplåt
Bakplåten kan användas för att förbereda kakor, tårtor och småkakor.



Grillspett : BT62(63, 65)TDBF-, CDBF-serien
Grillspettet kan användas för att grilla exempelvis kyckling i folie. Grillspettet kan bara användas i enkelt läge på fals 3, eftersom dess delning måste monteras på en adapter på bakre falsen. Plocka bort det svarta handtaget vid tillagningen.



Grill- och shaslikspett. : BT62(63, 65)TDBF-, CDBF-serien
Användning:
- Placera den djupa plåten (utan ställ) på nivå 1 för att samla upp köttsafterna eller på ugnens botten om en stor köttbit tillagas.
- Skjut på en av gafflarna på spettet och skjut på köttstycket som ska tillagas.
- Förvälld potatis och andra grönsaker kan placeras runt kanterna i den djupa plåten så att de ugnsteks samtidigt.
- Placera vaggan på mittenhyllan och position med "v"-formade delen framåt.
- Handtaget kan skruvas på den trubbiga änden, det gör det enklare att skjuta på köttstycket.
- Vila spettet i vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den "v"-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt, tungorna håller även fast handtaget.)
- Skruva bort handtaget innan tillagningen påbörjas. Ta bort spettet från vaggan genom att skruva fast handtaget när tillagningen är klar.



Teleskopisk fals : BT62(63, 65)T-serien
- För att infoga tillbehören för du först ut de teleskopiska falsarna för en viss nivå.
- Placera plåten eller pannan på falsarna och för dem längst bak i ugnen. Stäng först luckan efter att du har fört in de teleskopiska guiderna helt i ugnen.

testrätter

Enligt standard EN 60350

Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid i min
Små kakor	Bakplåt	3	Traditionell	160-180	15-25
	Dropplåt + bakplåt	1+4	Varmluft	150-170	20-30
Fettfri sockerkaka	Bakform på stort galler (Mörk beläggning, ø 26 cm)	2	Traditionell	160-180	20-30
Äppelpaj	Grillgaller + bakplåt + 2 kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 20 cm)	1+3	Varmluft	170-190	80-100
	Stort galler + 2 kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 20 cm)	1 Placerad diagonalt	Traditionell	170-190	70-80

Grillning

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen inställd på max.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid i min
Varma smörgåsar på vitt bröd	Stort galler	5	Stor grill	Max.	1:a: 1-2 2:a: 1-1½
Hamburgare	Litet galler + dropplåt (för att samla upp dropp)	4/3	Stor grill	Max.	1:a: 7-10 2:a: 6-9

funktioner

Den här ugnen erbjuder sju olika funktioner. Beroende på i vilket användningsläge du kör ugnen, dubbelt eller enkelt, kan du välja mellan dessa funktioner:



Traditionell
Värme kommer genom de övre och nedre värmesystemen. Den här funktionen ska användas för normal bakning och grillning av nästan alla typer av maträtter. Föreslagen temperatur: 200 °C



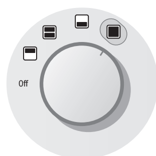
Varmluft
Den hetta som genereras genom varmluftsfunktionen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för frusna maträtter och vid bakning. Föreslagen temperatur: 170 °C

	**Övervärme + varmluft** Den hetta som genereras genom det nedre värmesystemet och varmluftsfunktionen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för att grilla exempelvis kött. Föreslagen temperatur: 190 °C
	**Undervärme + varmluft** Den hetta som genereras genom det övre värmesystemet och varmluftsfunktionen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för pizza, bröd och vid bakning av kakor. Föreslagen temperatur: 190 °C
	**Liten grill** Värme alstras från det lilla gillområdet. Den här funktionen ska användas för mindre rätter som kräver mindre värme, exempelvis fisk och fyllda baguetter. Föreslagen temperatur: 240 °C
	**Stor grill** Värme alstras från det stora gillområdet. Den här funktionen ska användas för maträtter som lasagne och vid grillning. Föreslagen temperatur: 240 °C
	**Undervärme** Eftersom värmen är undervärme är det här läget perfekt för bakverk som ska ha frasig botten, t.ex. kakor och pajer. Föreslagen temperatur: 170 °C

enkelt läge

Välj enkelt läge | 01

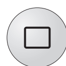
Avlägsna avdelaren från ugnen för att använda enkelt läge.

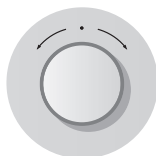


Med enkelt läge kan du välja bland alla ugnsfunktioner.

I enkelt läge fungerar ugnen som en traditionell ugn. Använd det här läget för större maträtter eller omd u behöver speciella tillbehör som exempelvis grillspett. I enkelt läge kan du använda alla ugnsfunktioner.

ENKELT LÄGE		Alla funktioner är tillgängliga med enkelt läge. Det enkla läget medger traditionell användning av ugnen.







Ställ in funktionen | 02

Tryck på knappen **Funktion.**

Vrid **Väljarratten** och verkställ den specifika inställningen.

03 | Ställ in temperaturen

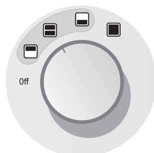
Tryck på temperaturknappen så blinkar temperatursymbolen.

dubbel tillagning

Den här ugnen erbjuder ett unikt, dubbelt tillagningssystem. Den gör det möjligt för gid att förbereda två olika måltider samtidigt med två olika temperaturer i övre och nedre facket. Du kan även välja att tillaga mat i övre eller neder facket, för att spara både tid och energi.

Välj dubbelt läge | 01

Sätt i avdelare i fals 3 för att använda dubbelt tillagningsläge.

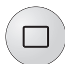


Beroende på valt dubbelt tillagningsläge kan du välja bland de här funktionerna:

ÖVRE LÄGE		Varmluft | övervärme + varmluft | stor och liten grill Det övre läget spar energi och tid när du lagar små mängder mat.
DUBBEL TILLAGNING		Övre och nedre funktion i båda facken Dubbel tillagning gör det möjligt för dig att tillaga två måltider med olika funktion och temperaturinställning.
NEDRE LÄGE		Varmluft | Undervärme + varmluft Det nedre läget spar energi och tid när du lagar små mängder mat.



OBS: Använd steg 02/03 för övre läget och steg 04/05 för endast nedre läget.

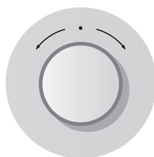
Ställ in den övre funktionen | 02

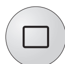
Tryck på knappen **Funktion** så blinkar den övre funktionssymbolen.



03 | Ställ in den övre temperaturen

Tryck på knappen **Temperatur** så blinkar den övre funktionssymbolen.



Ställ in funktionen | 04

Tryck på knappen **Funktion** så blinkar den nedre funktionssymbolen.

Vrid **Väljarratten** och verkställ den specifika inställningen.



05 | Ställ in temperaturen

Tryck på knappen **Temperatur** så blinkar den nedre temperatursymbolen.



Det dubbla tillagningsläget gör det möjligt att använda olika inställningar för övre och nedre facket, såsom olika frånslagnignstider, tillagningstider, temperaturer och alarminställningar. För att verkställa eller modifiera inställningar i valfritt fack, tryck på respektive knapp:

En gång: Övre fack
Två gånger: Nedre fack

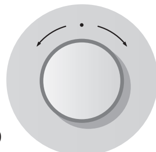
STÄLL IN TILLAGNINGSTID



Ställ in tillagningstid | 01
Tryck på **Tillagningsknappen**, så blinkar symbolen för tillagningstid.

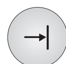


02 | Bekräfta tillagningstid
Tryck på knappen **Tillagningstid** igen eller vänta i 4~5 sekunder.

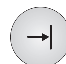


TILLVAL | LÄGG TILL AVSTÄNGNINGSTID

Vrid **Väljarratten** och ställ den specifika tiden.

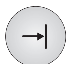


Ställ in avstängningstid | 03
Tryck på knappen **Avstängning** så blinkar symbolen för avstängning.



04 | bekräfta avstängningstid
Tryck på tidsknappen **Avstäning** igen eller vänta 3 sekunder.

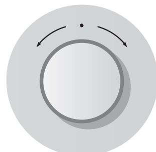
STÄLL IN AVSTÄNGNINGS-TID



Ställ in avstängningstid | 01
Tryck på knappen **Avstängning** så blinkar symbolen för avstängning.



02 | bekräfta avstängningstid
Tryck på tidsknappen **Avstäning** igen eller vänta 3 sekunder.



TILLVAL | LÄGG TILL tillagnings-TID

Vrid **Väljarratten** och ställ den specifika tiden.



Ställ in tillagningstid | 03
Tryck på **Tillagningsknappen**, så blinkar symbolen för tillagningstid.



04 | Bekräfta tillagningstid
Tryck på knappen **Tillagningstid** igen eller vänta i 4~5 sekunder.

ÄNDRA INSTÄLLDA TIDER

eller 12:30

eller 13: 15

Välj den tid som ska ändras | 01

Tryck på knappen för **Stäng av** eller **Tillagningstid** så blinkar symbolen för tillagningstid.

Vrid **Väljarratten**.

02 | Bekräfta ändrad tid

Tryck på knappen för **Stäng av** eller **Tillagningstid** så blinkar symbolen för tillagningstid.

ÄNDRA TEMPERATUR

200°C 888°F °C

180°C 888°F °C

Ställ in temperaturen | 01

Tryck på **Temperaturknappen** så blinkar temperatursymbolen.

Vrid **Väljarratten** och ställ den nya temperaturen.

02 | Bekräfta temperatur

Vänta 3 sekunder så ställs den nya temperaturen in.

TIDSINSTÄLLNING

12:00

Ställ in timmar| 01

Tryck på knappen för **Tid** så blinkar timsymbolen.

13:00

Ställ in minuter| 02

Tryck på knappen för **Tid** så blinkar minutsymbolen.

Vrid **Väljarratten** och ställ tiden.

13:25

03 | Bekräfta tid

Tryck på knappen för **Tid** igen för att ställa in aktuell tid.

STÄLL ALARM

0:00

1:30

Ställ in alarm | 01

Tryck på knappen för **Alarm** så blinkar alarmsymbolen.

Vrid **Väljarratten** och ställ timertiden.

02 | Bekräfta alarm

Tryck på knappen **Alarm** igen eller vänta i 3 sekunder så ställs alarmet.

AVAKTIVERA ALARM

Tryck och håll ned knappen **Alarm** i två sekunder, alarmsymbolen slocknar och tiden visas.

VISA TIDEN

Under tillagningsprocessen trycker du på knappen för **Tid** för att se klocktiden.

TONSIGNAL

Tryck och håll in tiden och **Stäng av** i två sekunder för att aktivera eller avaktivera tonsignalen.

BELYSNING

Tryck på knappen för **Belysning** 1x för belysning och 2x för att slå av den.

Den nedre lampan är tillbehör.

Tryck på knappen **Belysning** (Illumination) 1x för hela, 2x för övre, 3x för nedre belysning och 4x för att slå av den.

TANGENTLÅS

För att aktivera eller avaktivera **Tangentlås** ska du hålla in **Tillagningstid** och **Avstängning** i tre sekunder. Symbolen för **Tangentlås** visar aktiviteten för **Tangentlås**.

SLÅR AV

Off

För att slå av ugnen ställer du in funktionsratten till 'Off'.

INSTALLATION

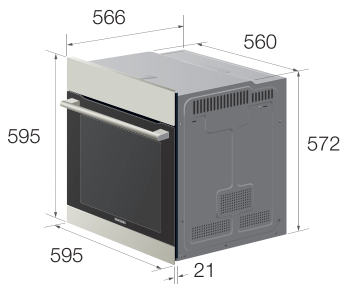
⚠ Säkerhetsanvisningar för installation

Den här ugnen får endast installeras av en behörig elektriker. Montören ansvarar för att ansluta enheten till strömkällan och att följa de säkerhetsregler som gäller.

- Säkerställ att ugnen inte kommer i kontakt med rörliga delar vid montering.
- Köksskåpet där ugnen monteras måste uppfylla säkerhetskraven så som anges i DIN 68930.

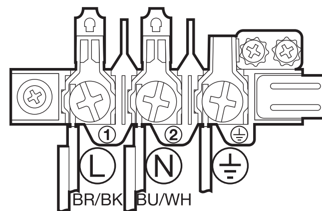
Tekniska specifikationer

Ingångsström/-frekvens	230 V ~ 50 Hz
Volym (användbar kapacitet)	65 L
Utgångseffekt	max. 3 650 W
Nettovikt	omkring 42 kg
Vikt med förpackning	omkring 46 kg
Kåpa (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Ugnsinteriör (B x H x D)	361 x 446 x 405 mm



Strömanslutning

Om apparaten inte är ansluten till strömkällan med en kontakt måste en jordad kontakt användas för att uppfylla säkerhetsreglerna. Strömkabeln H05 RR-F eller H05 VV-F, minst 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm²) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till ugnen, även om ugnen står på golvet framför det inbyggda skåpet. Öppna ugnens bakre lucka med en skruvmejsel och lossa skruvarna för kabelklämman innan du ansluter strömmen till relevanta anslutningar. Ugnen är jordad via (⏚)-terminalen. Om ugnen ansluts till eluttaget med en kontakt måste kontakten förbli åtkomlig efter att ugnen installerats. Samsung tar inte ansvar för olyckor som har sitt ursprung i att det jordade uttaget är bristfälligt.

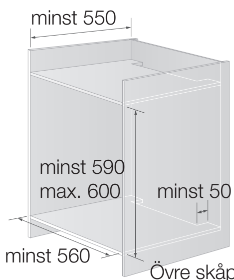


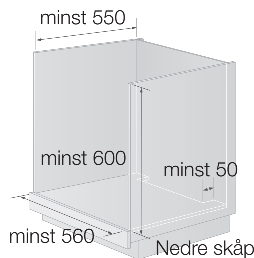
Installation i skåpet

Det här är en inbyggnadsugn, som måste installeras i ett övre eller nedre skåp.

- Observera de minimala avstånden.
- Fixera ugnen på båda sidor med skruvar

Efter installationen avlägsnar du den skyddande vinylfilmen från luckan till enheten och den skyddande filmen från ugnens invändiga ytor.





INITIAL INSTÄLLNING

Inledande rengöring

Innan ugnen ska användas för första gången ska den rengöras noggrant. Använda inga rengöringsmedel med slipeffekt, trasor eller substanser, eftersom de kan skada ugnens ytor. Använd varmt vatten, rengöringsmedel och en mjuk trasa för att rengöra bakplåten, dropplåten, galler och andra tillbehör, liksom det inbyggda facket och falsarna som finns på ugnens sidor. Den främre delen ska rengöras med en mjuk, ren och fuktig trasa.
Kontrollera om ugnsklockan är korrekt inställd och avlägsna alla tillbehör från ugnen. Kör ugnen i enkelt läge med varmluft i en timme i 200 °C. Den här processen bränner bort alla återstående produktionssubstanser i ugnen. Det luktar fränt, men är helt normalt, så se till att köket är väl ventilerat under rengöringen.

FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Vad gör jag om ugnen inte värms upp?	• Ugnen kanske inte är påslagen. Slå på ugnen. • Klockan kanske inte är inställd. Ställ klockan. • Kontrollera om nödvändiga inställningar har utförts. • En säkring kan ha gått eller så har jordfelsbrytaren slått igen. Byt säkringar eller återställ jordfelsbrytaren. Om detta inträffar upprepade gånger skall en auktoriserad elektriker tillkallas.
Vad ska jag göra om ugnen inte värms upp även efter att funktionen och temperaturen har ställts in?	• Det kan vara fel på de interna elektriska anslutningarna. Ring ett lokalt servicecenter.
Vad skall jag göra om en felkod visas och ugnen inte värms upp?	• Det är fel på den interna elektriska strömkretsen. Ring ett lokalt servicecenter.
Vad gör jag om skärmen för tidsinställning blinkar?	• Ett strömavbrott har inträffat. Ställ klockan.
Vad gör jag om ugnslampan inte tänds?	• Ugnslampan är trasig. Ring ett lokalt servicecenter.
Vad gör jag om ugnsfläkten körs utan att den ställts in?	• Efter användning körs ugnsfläktarna till dess att ugnen kylts ner. Ring ditt lokala servicecenter om fläkten fortsätter att köras då ugnen kylts ner.

INFORMATIONSKODER

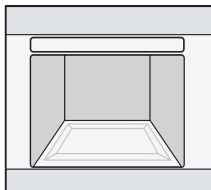
KOD	PROBLEM	LÖSNING
S-01	Säkerhetssystemet har slagits av. Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid.	Stäng av ugnen och avlägsna maten. Låt ugnen svalna innan den används på nytt.
SE	Knappen trycks in i mer än 10 sekunder.	Kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
-dE-	Avdelare saknas. Avdelaren används på fel sätt.	Sätt avdelare för övre, dubbelt och nedre läge. Avlägsna avdelaren för enkelt läge.
E-**[1)]	Ett fel på ugnen kan orsaka bristfällig drift och säkerhetsproblem. Avbryt användning av ugnen omedelbart.	Kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

1) ** står för alla nummer.

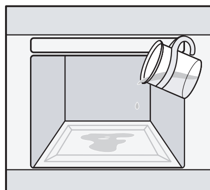
rengöring och skötsel

ÅNGRENGÖRING

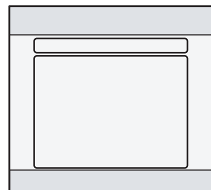
Om ugnen är smutsig och måste rengöras kan du använda den inbyggda ångrengöringen.
Ångrengöring blir tillgängligt efter att ugnen har svalnat.



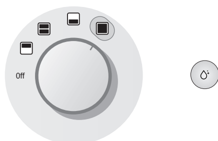
1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.



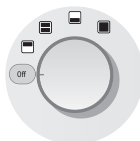
2. Häll ca. 400 ml (3 / 4 pint) vatten i botten på den tomma ugnen.



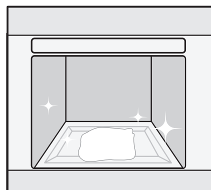
3. Stäng ugnsluckan.



4. Ställ in funktionsknappen till enkelt läge och tryck på ångrengöringsknappen. När skärmen börjar blinka och det hörs en signal är användningen klar.



5. Ställ in funktionsratten på Av för att avsluta ångrengöringen.



6. Rengör ugnens interiör med en mjuk och ren trasa.



Att observera vad gäller ångrengöring

- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Öppna ugnsluckan och avlägsna kvarvarande vatten med en svamp.
- Låt aldrig vatten ligga kvar i ugnen en längre tid, t.ex. över natten.
- Rengör ugnens insida med en svamp och rengöringsmedel eller en mjuk borste. Envisa fläckar kan avlägsnas med en skurduk av nylon.
- Kalkavlagringar kan avlägsnas med en trasa indränkt i vinäger.
- Använd en mjuk trasa och rent vatten för att rengöra interiören. Glöm inte att torka av under ugnsluckans tätning.
- Upprepa proceduren när ugnen har svalnat om den är mycket smutsig.
- Vi rekommenderar att du gnuggar envisa fläckar med rengöringsmedel innan ugnens rengöringsfunktion aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Låt ugnsluckan stå öppen i 15° vinkel så att de inre emaljytorna kan torka helt när rengöringen är klar.

SNABBTORKNING

1. Lämna ugnsluckan öppen i en vinkel på omkring 30 °.
2. Ställ in funktionsratten på enkelt läge.
3. Tryck på funktionsknappen.
4. Välj varmluft med väljarknappen.
5. Ställ in tillagningstid på omkring 5 minuter och temperatur på 50 °C.
6. Stäng av ugnen i slutet av tidsperioden.

KATALYTISKT EMALJERAD YTA

Det avtagbara höljet är täckt med en mörkgrå katalytisk emalj som kan täckas med olja och fett via ugnens varmluftsfunktion. Dessa avlagringar bränns bort i ungstemperaturer på 200 °C eller högre, t.ex. vid bakning eller stekning. Högre temperaturer ger snabbare resultat.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Rengör alla ytor på ugnens insida så som beskrivs i avsnittet för manuell rengöring.
3. Ställ in ugnen på över- och undervärme.
4. Ställ in värmen på 250 °C.
5. Värm ugnen i cirka 1 timme. Tidsperioden beror på graden av nedsmutsning. Kvarbliven smuts kommer gradvis att försvinna då ugnen används vid höga temperaturer.

MANUELL RENGÖRING

⚠ **OBS!** SE TILL ATT UGNEN OCH TILLBEHÖREN ÄR SVALA FÖRE RENGÖRING

Ugnens insida

- Rengör ugnens insida med en trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Rengör inte dörrtätningen för hand.
- Använd inte grova stålbollar eller kökssvampar.
- För att undvika skada på emaljerade ugnsytor, använd de ugnsrengöringsmedel som finns i handeln.
- För att avlägsna envis smuts, använd en särskilt ugnsrengöringsmedel.

Använd inte frätande rengöringsmedel, hårda borstar, kökssvampar eller trasor, stålull, knivar eller andra frätande material.

Ugnens utsida

- Rengör ugnens utsida med en trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.
- Använd inte kökssvampar, frätande rengöringsmedel eller frätande rengöringsmedel.

Ugnsytor i rostfritt stål

- Använd inte stålull, kökssvampar eller frätande rengöringsmedel. Dessa kan skada ytan.

Ugnsfronter i aluminium

- Torka försiktigt av plattan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofibrer och ett milt fönsterputsmedel.

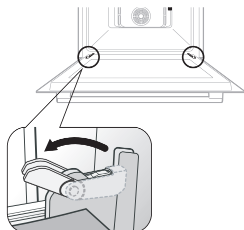
Tillbehör

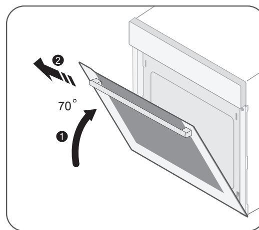
Tvätta tillbehören efter varje användning och torka med en kökshandduk. Vid behov kan du lägga dem i varmt tvålvatten i omkring 30 minuter för enklare rengöring.

BORTTAGNING AV LUCKA

Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas.

⚠ **OBS!** Ugnsluckan är tung.



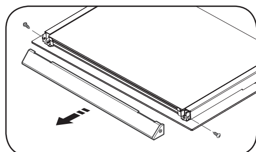


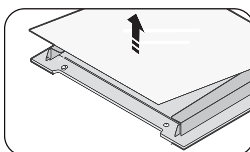
1. Öppna luckan och vrid upp clipsen på de båda gångjärnen helt.
2. Stäng igen luckan till en vinkel på omkring 70 °. Greppa i båda handtagen av ugnsluckan i mitten och dra tills gångjärnen kan tas ut.

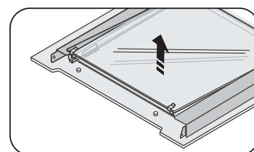
MONTERING: Upprepa steg 1 och 2 i motsatt ordning.

AVLÄGSNANDE AV RUTAN

Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Dessa rutor kan avlägsnas för rengöring.







1. Avlägsna de två skruvarna på vänster och höger sida om luckan.
2. Demontera kåpan och avlägsna ruta 1 från luckan.
3. Lyft ruta 2 och avlägsna de båda glashållarna i gummi från övre delen av rutan och plocka bort glasruta 3. Rengör rutorna i varmt vatten eller rengöringsmedel och polera dem torra med en mjuk och ren trasa.

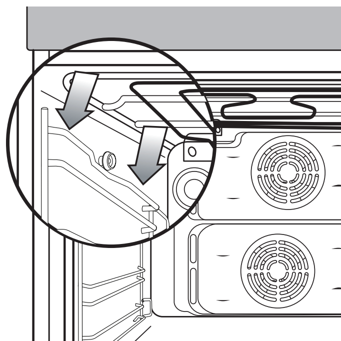
MONTERING: Upprepa steg 1, 2 och 3 i motsatt ordning.
Luckans glas varierar från 2 EA till 4 EA beroende på modell.
Vid montering av innerglasruta 1, placera den i pilens riktning nedan.

sidoskenor

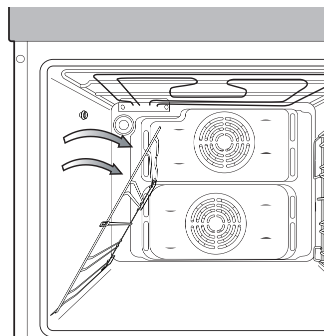
BT62(63, 65)T, C-serien.
Vid rengöring av ugnens insida kan båda sidoskenorna avlägsnas.

DEMONTERA SIDOSKENORNA

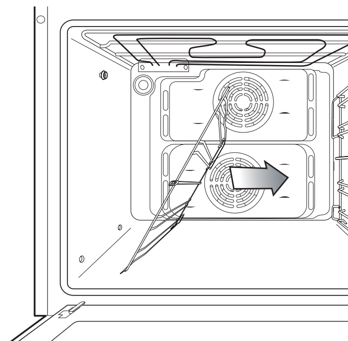
1. Tryck på mittdelen av sidoskenans övre del.



2. Vrid sidoskenan med omkring 45 °.



3. Dra i och ta bort sidoskenan från de båda nedre hålen.



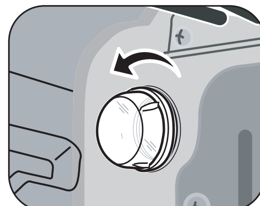
 **Montering** : Upprepa steg 1, 2 och 3 i motsatt ordning.

BYTE AV LAMPA

Risk för elektrisk stöt! Innan byte av glödlampa, skall följande åtgärder vidtagas:

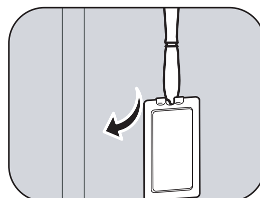
- Slå av ugnen.
- Koppla från ugnen från strömkällan.
- Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnen.
- Lampor kan köpas från ett servicecenter för SAMSUNG.

Bakre ugnslampa



1. Avlägsna lampan genom att vrida moturs och plocka bort metallringen, rutans ring och rengör glaset. Vid behov kan glödlampan bytas ut mot en 25 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnsglödlampa.
2. Rengör glashöljet, metallringen och rutans ring vid behov.
3. Montera metallringen på glashöljet.
4. Placera glashöljet där du har plockat bort det i steg 1 och vrid medurs för att hålla på plats.

Sidolampa



1. Ta bort glashöljet genom att hålla i den undre änden med en hand, för in ett platt, vasst föremål som en matkniv mellan glaset och tryck upp höljet.
2. Tryck ut det.
3. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25~40 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnshalogenlampa.

Tips! Använd alltid en trasa vid hantering av halogenlampor för att förhindra att svett från händerna lägger sig på ytan.

4. Sätt tillbaka glashöljet.

Sweden



Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)

Denna markering på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör dessa föremål hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.



FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kodnr.: DG68-00182C